Electric Cooktop

Ceramic-Glass Smoothtop
Radiant and Halogen Elements

FRIGIDAIRE
Gallery

and

FRIGIDAIRE
Gallery
Professional Series

Owner's Guide

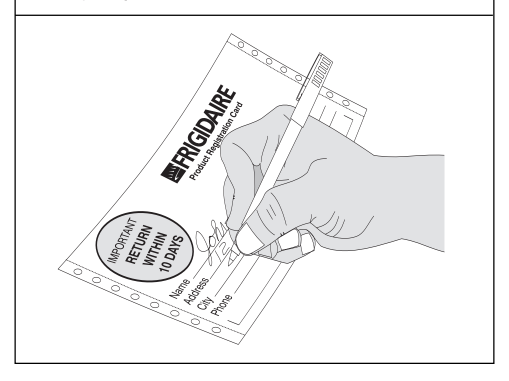
the *LOOK* of better performance

P/N 318200606 (9909) Rev. B

Product Registration

Register Your Product

The ***PRODUCT REGISTRATION CARD*** should be filled in completely, signed and returned to the Frigidaire Company.



This Owner's Guide contains general operating instructions for your cooktop and feature information for several models. Your cooktop ***may not*** have all the described features.

Versiôn en español

Si desea obtener una copia en español de este Manual del Usuario, sírvase escribir le dirrectión que se incluye a continuación.
Solicite la P/N 318201125.

Spanish Owner's Guides
Frigidaire Home Products
Consumer Relations
P.O. Box 212378
Augusta, Georgia 30917-2378

Thank you for choosing this appliance. The information contained within this ***Owner's Guide*** will instruct you on how to properly operate and care for your cooktop. Please read through the information contained in your literature pack to learn more about your new appliance.

Record Your Model and Serial Numbers

Record in the space provided below the model and serial numbers found on the serial plate located on the burner box under the cooktop or inside the burner box.

Model Number: ______________________

Serial Number: ______________________

Date Purchased: ______________________

Note: The instructions appearing in this Owner's Guide are not meant to cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when installing, operating and maintaining any appliance.

Contents

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance. Save these instructions for future reference.

This guide contains important safety symbols and instructions. Please pay special attention to these symbols and follow all instructions given. Here is a brief explanation of the use of these symbols.

WARNING This symbol will help alert you to situations that may cause serious bodily harm, death or property damage.

CAUTION This symbol will help alert you to situations that may cause bodily injury or property damage.

- ***Remove all tape and packaging wrap before using the appliance. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the appliance.*** Never allow children to play with packaging material.

- ***Proper Installation. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 - latest edition in the United States, or CSA C22.1, Part 1 in Canada, and local code requirements.*** Install only per installation instructions provided in the literature package for this appliance.

  Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the electrical power to the appliance at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.

- ***User Servicing. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals.*** All other servicing should be done only by a qualified technician to reduce the risk of personal injury and damage to the appliance.

- ***Never modify or alter the construction of an appliance by removing panels, wire covers or any other part of the product.***

- ***Storage on Appliance. Flammable materials should not be stored near surface units.*** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.

CAUTION ***Do not store items of interest to children in the cabinets above the appliance.***

- ***Do not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in the area where an appliance is in use.*** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

- ***DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR THESE UNITS.*** Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and areas facing the cooktop.

- ***Wear Proper Apparel. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.*** Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.

WARNING ***Never use your appliance for warming or heating the room.***

- ***Do Not Use Water or Flour on Grease Fires. Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.***

- ***When heating fat or grease, watch it closely.*** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.

- ***Use Only Dry Pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam.*** Do not let the pot holders touch hot heating surface units. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a pot holder.

- ***Do Not Heat Unopened Food Containers. Buildup of pressure may cause the container to burst and result in injury.***

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

- ***Know which knob controls each surface unit.***

- ***Clean the appliance regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.*** Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to accumulate on hood or filter. Greasy deposits in the fan could catch fire. When flaming food under the hood, turn fan on. Refer to hood manufacturer's instructions for cleaning.

- ***Use Proper Pan Size***. This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit. The use of undersized utensils will expose a portion of the surface heating unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to the surface unit will also improve efficiency.

- ***Utensil Handles Should Be Turned Inward and Should Not Extend Over Adjacent Surface Units***. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil.

- ***Never Leave Surface Units Unattended.*** Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.

- ***Protective Liners***. Do not use aluminum foil to line any part of the appliance. Only use aluminum foil as recommended for baking if used as a cover placed on the food. Any other use of protective liners or aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire or short circuit.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS *(continued)*

- ***Glazed Cooking Utensils***. Only certain types of glass, glass/ ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range top service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cooktop use.

FOR GLASS COOKTOP ONLY

- ***Do Not Clean or Operate a Broken Cooktop.*** If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

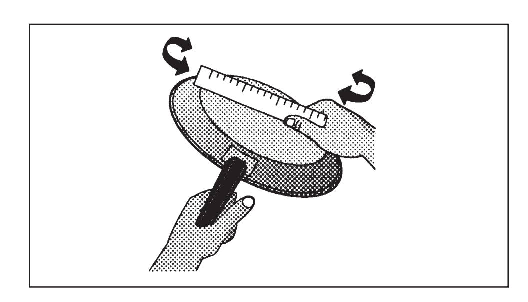
- ***Clean Cooktop with Caution.*** If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce harmful fumes if applied to a hot surface.

- ***Do Not Place Hot Cookware on Cold Cooktop Glass.*** This could cause glass to break.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Selecting Surface Cooking Utensils

For best results and energy conservation, choose cooking utensils that have these characteristics:



Pans should have flat bottoms that make good contact with the entire surface element. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom. There should be no gaps between the pan and ruler.

Note: Always use a utensil for its intended purpose. Follow manufacturer's instructions. Some utensils were not made to be used in the oven or on the cooktop.

**GOOD*

- ***Flat bottom*** and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Made of material that conducts heat well.
- Easy to clean.

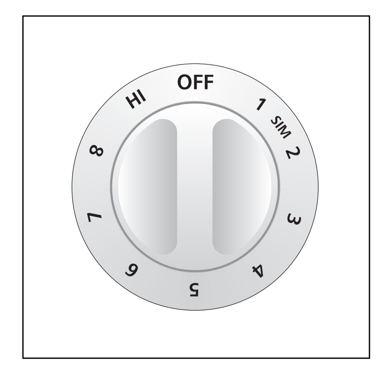
* Specialty pans such as lobster pots, griddles and pressure cookers may be used but must conform to the above recommended cookware requirements.

POOR

- Curved and warped pan bottoms.
- Pan overhangs unit by more than 2.5 cm (1").
- Heavy handle tilts pan.
- Pan is smaller than element.

Setting Surface Controls

NOTE: Control knob shown is typical only.



1. Place the pan on the surface element.
2. Push in and turn the surface element control knob to desired setting.
3. The surface signal light will glow when one or more elements are turned on. Always turn the element off before removing the pan.

The suggested settings found in the chart below are based on cooking in medium-weight aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.

Note: The size and type of utensil used, and the amount and type of food being cooked will influence the setting needed for best cooking results.

Setting	*Type of Cooking*
MAX or HI	Start most foods, bring water to a boil, pan broiling.
MEDIUM	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies, steam vegetables.
MEDIUM LOW	Keep foods cooking, poach, stew.
MIN or 1	Keep warm, melt, simmer.

⚠CAUTION ***Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the cooktop when it is in use.*** These items could melt or ignite. Pot holders, towels or wood spoons could catch fire if placed too close to the element.

Ceramic Glass Cooktop *(some models)*

The ceramic-glass cooktop has electric heating coils located below the ceramic glass surface. The design of the glass cooktop outlines the area of the surface heating unit below. Most importantly, make sure the diameter of the pan matches the diameter of the surface unit. Heat is transferred up through the surface of the cooktop. Only flat-bottomed pans should be used. The type and size of the cookware, number of surface units in use and the settings of the surface units are factors that will affect the amount of heat that will spread to areas surrounding the units. The areas surrounding the units may become hot enough to cause burns.

The cooktop should not be used as a cutting board or work surface. Dropping heavy or hard objects on the cooktop may crack it. Pans with rough bottoms may scratch the cooktop surface. Placing foods directly on the smoothtop surface (without cooking utensils) is not recommended as difficult cleaning will result and foods may smoke and cause a potential fire hazard. Never use the griddle or similar cooking sheet on the ceramic glass cooktop.

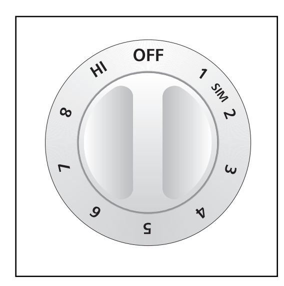
TYPES OF HEATING UNITS USED

Depending on model, two types of heating units may be found under the ceramic glass cooktop:

– regular (single coil) radiant elements of various diameters or shapes, plus expandable type (double coils) radiant elements of various diameters or shapes.

– halogen elements of various diameters or shapes.

REGULAR RADIANT HEATING UNITS (some models)



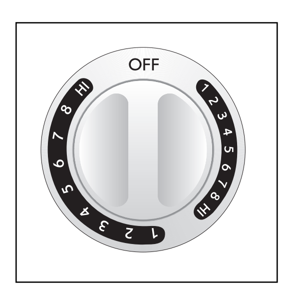
The ceramic glass design shows the location of the heating surfaces.

Control knobs are used to set the heat power levels; knobs need first to be pressed in when at OFF position, then turned to the desired heat settings.

A glowing red surface unit extending beyond the bottom edge of the cooking utensil indicates the utensil is too small for the unit. The control knob does not have to be set exactly on a particular mark. Use the marks as a guide and adjust the control knob as needed. The hot surface and surface indicator lights will glow.

Ceramic Glass Cooktop *(continued)*

TYPES OF HEATING UNITS USED (continued)



EXPANDABLE RADIANT HEATING UNITS (some models)

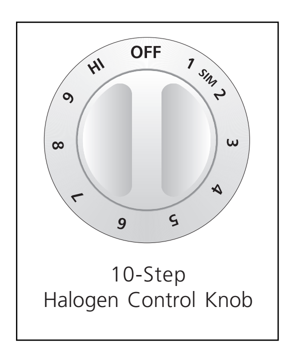
This heating unit combines the characteristics of a small and a large regular radiant heating unit. Its principal advantage is to allow small and large utensils to be used on the same heating unit, therefore increasing the cooktop flexibility.

Heat power levels are adjusted by a special control knob that has a dual set of graduations; for small utensils use the small graduations; the inner surface only will be heating. For larger utensils use the larger graduations; the whole surface will be heating.

The hot surface and surface indicator lights will glow when the heating unit is turned ON.

HALOGEN HEATING UNITS (some models)

The halogen element is similar to the radiant element with the addition of a halogen lamp to the heating coil The lamp immediately heats up and glows bright red when the element is turned on. Cook time is improved.



10-Step
Halogen Control Knob

10-Step Halogen Element (some models)

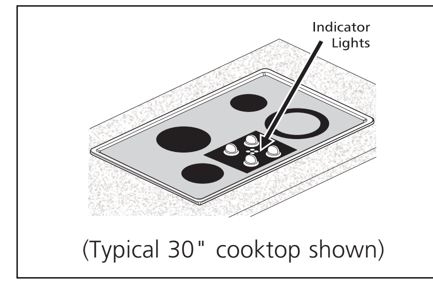
The control for this type of element can be set in 10 different heating positions. Each position causes the element to operate continuously at a fixed power output ”MIN or 1“ is the lowest setting, ”MAX or HI“ is the highest.

Infinite Step Halogen Element (some models)

The control for this type of element can be set anywhere between positions ”MIN or 1“ and ”MAX or HI“.



Infinite Step
Halogen Control Knob



(Typical 30" cooktop shown)

HOT SURFACE INDICATOR LIGHT (some models)

Some models have an indicator light located on the ceramic glass cooktop that glows as soon as the glass begins to warm up. When the heating unit is tuned off, it will continue to glow as long as the glass remains warm enough to cause burns. Other models have 4 hot surface indicators (one per element) arranged in a cluster. Their location is as shown in the illustration.

SPECIAL CAUTION FOR ALUMINUM FOIL AND ALUMINUM COOKING UTENSILS

1) Aluminum foil

Use of aluminum foil will damage the cooktop. Do not use under any circumstances.

2) Aluminum utensils

The melting point of aluminum being much lower than that of other metals, care must be taken when aluminum pots or pans are used. If allowed to boil dry, not only will the utensil be ruined, but also permanent damage in the form of breakage, fusing or marking may affect the ceramic glass surface.

Ceramic Glass Cooktop *(continued)*

THINGS TO REMEMBER

1. AVOID using bleach and do not use ammonia to clean the ceramic surface.
2. Do not put plastic items on warm cooking areas.
3. Never slide oven racks across cooktop surface. They may scratch or metalmark the cooktop.
4. ***If cooktop should break, do not use cooktop or attempt to clean it. Call your authorized service technician immediately.***
5. Never use a trivet or metal stand between the cooking utensil and the ceramic cooktop. The ceramic surface may be scratched, metal marked or etched by such items.
6. Sugary spills can cause pitting of your cooktop surface. Therefore, you must begin cleaning the spills while the cooktop is still hot. Use caution when following the steps below.
   a) Turn off all surface units and remove all pans immediately.
   b) Wearing an oven mitt, use a razor blade scraper to scrape the hot spill out of the cooking zone to a cooler area on the cooktop.
   c) Allow the cooktop to cool.

USE AND CARE OF GLASS SURFACE

Problem	*Cause*	*To Prevent*	*To Remove*
Fine "brown lines" (tiny scratches or abrasions which have collected soil)	Coarse particles (salt, sand, sugar or grit) between bottom of cookware and cooktop that are not removed before cooking. Using incorrect cleaning materials.	Clean cooktop after every use. Daily use of cleaner cream.	Tiny scratches are not removable. They can be minimized by continual use of cleaner cream. Such scratches do not affect cooking.
Metal marking (mark or black marks).	Sliding or scraping metal utensils or oven shelves across cooktop.	Do not slide cookware across cooktop.	Apply cleaner cream with dampened paper towel to a cooled surface.
Brown streaks and specks.	Cleaning with a sponge or dishcloth that has been used for other kitchen tasks.	Use cleaner creme with clean, damp paper towel.	Use a small amount of cleaner cream with clean, damp paper towel.

NOTE: Due to the high intensity of heat generated by the surface elements, the glass surface will turn green when the element will be turned off. This phenomenon is normal and the glass will come back to its original white color after it has completely cooled down. (White glass cooktops only).

CLEANING MATERIALS FOR CERAMIC GLASS COOKTOP

Some cleaning materials may contain an ingredient which can damage the cooktop. Use recommended materials only (see below). Cleaner cream should be used regularly. First use recommended products listed below, then use cleaner cream.

Use only recommended cleaning products and follow these basic cleaning suggestions.

1. BEFORE THE COOKTOP IS USED. Thoroughly clean and saturate the cooktop with cleaner cream.
   a) Dampen clean paper towel and clean unit.
   b) Wipe off with another clean, damp paper towel; then wipe dry.
2. For normal daily cleaning, apply a dab of cleaner cream in the center of each unit-area to be cleaned. Start with approximately 1/8 teaspoon. (Apply more if needed). Then, proceed as stated above in (a and b).
3. Make sure bottom of cookware and cooking areas are clean and dry.
4. Select heat settings and cookware large enough for food and liquid. This stops boilovers and spattering.
5. Wipe up food spills and spatters before they burn into surface.

IMPORTANT: Regularly use cleaner cream. If you run out of cleaner cream, use one of the cleansers listed. Be sure to get a new supply of cleaner cream.

⚠ CAUTION Never mix cleaning products! Mixtures may interact, with damaging or hazardous results.

USE AND CARE OF GLASS SURFACE *(continued)*

APPROVED CLEANER FOR CERAMIC GLASS COOKTOP

1. Baking soda.
2. Non-impregnated plastic and nylon pads.
3. For burned on material, scrape with single-edged razor blade, held at a 30° angle.
4. Ceramic glass cleaning cream.

DO NOT USE ON CERAMIC GLASS COOKTOP

1. Avoid pads, that can leave marks and scratches.
2. Avoid heavy-duty cleansing powders, these can scratch, depending on their abrasiveness and cleaning pressure applied.
3. Avoid chemical oven cleaners. These can etch the cooktop surface and are caustic.
4. Avoid rust stain removers containing hydrofluoric acid.
5. Avoid using bleach and do not use ammonia.

SPECIAL CLEANING INSTRUCTIONS FOR MINERAL DEPOSITS AND DISCOLORATIONS

Problem: A gray brown stain that is not removed when using cleaner cream.

Cause: Condensation, when cooking, often collects and drips from cookware. The minerals found in water supply and foods may cause a gray or brown film to develop on cooktop. This film is so thin that it cannot be felt and appears to be under cooktop.

To Prevent: Daily and proper use of cleaner cream.

To Remove:

– Wet surface with water and sprinkle on cleaner cream.
– Scrub with clean, damp paper towel until stain disappears.
– Clean remaining paste away with damp paper towel.
– Apply dab of cleaner cream and polish with a clean paper towel.

⚠ WARNING

– Do not use cleansers on a heated surface. Fumes could be hazardous. Wait for area to cool before cleaning.
– Do not use cleaner cream to clean porcelain, paint or aluminium.

General Cleaning

Cleaning Various Parts of Your Cooktop

Before cleaning any part of the cooktop, be sure all controls are turned OFF and the cooktop is COOL. REMOVE SPILLOVERS AND HEAVY SOILING AS SOON AS POSSIBLE. REGULAR CLEANING WILL REDUCE THE NUMBER OF MAJOR CLEANING LATER.

Surfaces	How to Clean
Glass, Painted and Plastic Control Knobs, Body Parts, and Decorative Trim	*For general cleaning*, use hot soapy water and a cloth. *For more difficult soils and built-up grease*, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. ***DO NOT*** use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch or dull the finish. Commercial glass cleaners recommended for glass cooktops may also be used.
Control Panel	*Wipe the control panel clean after each use. Before cleaning the control panel,* turn all controls to OFF and remove the control knobs. To remove, pull each knob straight off the shaft. Clean using hot, soapy water and a cloth. Be sure to squeeze excess water from the cloth before wiping the panel; especially when wiping around the controls. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.
Stainless Steel, Chrome Decorative Trim	Cover stubborn spots with an ammonia-soaked paper towel for 30-40 minutes. Rinse with clean water and a cloth. Cleaners made especially for stainless steel, chrome or copper are also recommended. Rinse all cleaners before operating cooktop. Bluish stains may result due to heat combining with the cleaning material and they cannot be removed.
Ceramic -Glass Cooktop	See ***Ceramic-Glass Cooktop*** in this Owner's Guide.

Avoid Service Checklist

Before you call for service, review this list. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

OCCURRENCE	***POSSIBLE CAUSE/SOLUTION***
Entire cooktop does not operate.	House fuse has blown or circuit breaker has tripped. Check/reset breaker or replace fuse. If the problem is a circuit overload, have this situation corrected by a qualified electrician.
	Service wiring not complete. Contact installation agent or dealer.
	Power outage. Check house lights to be sure. Call local electric company.
Surface element does not heat.	No power to appliance. Check/reset breaker or replace fuse. If the problem is a circuit overload, or improper connection of the armored cable supplied with the appliance, have this situation corrected by a qualified electrician.
	Too low heat setting. Turn control to a slightly higher setting until element comes on.
	Incorrect control is on. Be sure to use correct control for the element to be used.
Surface element too hot or not hot enough.	Incorrect control setting. Raise or lower setting until proper amount of heat is obtained. Dial markings are an indicator of relative heat settings and will vary slightly.
	Lightweight or warped pans being used. Use only flat, evenly balanced, medium or heavyweight cookware.
	Voltage is incorrect. Be sure appliance is properly connected to the specified power source. Use only flat bottom, evenly balanced, medium or heavyweight cookware. Pans having a flat bottom heat better than warped pans. Cookware material affects heating. Heavy and medium weight pans heat evenly. Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily.
Food not heating evenly.	Improper cookware. Select flat-bottomed cookware of a proper size to fit element.
	Incorrect control setting. Raise or lower setting until proper amount of heat is obtained.
Scratches or abrasions on ceramic glass cooktop surface.	Coarse particles (such as salt or sand) are between cooktop and utensil. Be sure cooktop surface and bottom of utensils are clean before use. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with use.
	Cleaning materials not recommended for glass ceramic cooktop have been used. See ***Ceramic-Glass Cooktop*** section in this Owner's Guide.
	Cookware with rough bottom has been used. Use flat-bottomed, smooth utensils. See ***Selecting Surface Cooking Utensils*** in this Owner's Guide.
Metal marks on ceramic glass cooktop surface.	Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Use a mildly abrasive cleanser to remove marks.
Brown streaks and specks on ceramic glass cooktop surface.	Boilovers have cooked onto surface. Use razor blade scraper to remove soil. See ***Ceramic-Glass Cooktop*** section in this Owner's Guide.
	Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. Use recommended cleaners and cleaning method. See ***Ceramic-Glass Cooktop*** section in this Owner's Guide.
Areas of discoloration on ceramic glass cooktop surface.	Mineral deposits from water and food. Wet surface with water and sprinkle on a cooktop cleaning creme. Scrub with a clean damp paper towel until the stain disappears. Wipe remaining paste away, then apply a small amount of cooktop cleaning creme and polish with a clean paper towel. Use cookware with clean, dry bottoms. See ***Ceramic-Glass Cooktop*** section in this Owner's Guide.

FRIGIDAIRE GALLERY SMOOTHTOP COOKTOP WARRANTY

Your Frigidaire product is protected by this warranty ***(for United States)***

	WARRANTY PERIOD	FRIGIDAIRE, THROUGH ITS AUTHORIZED SERVICERS, WILL:	THE CONSUMER WILL BE RESPONSIBLE FOR:
FULL ONE-YEAR WARRANTY	One year from original purchase date.	Pay all costs for repairing or replacing any parts of this appliance which prove to be defective in materials or workmanship.	Costs of service calls that are listed under **NORMAL RESPONSIBILITIES OF THE CONSUMER.***
LIMITED 2ND - 5TH YEAR WARRANTY (Glass Smoothtop)	Second through fifth years from original purchase date.	Provide a replacement for any defective surface heating element or glass smoothtop that breaks due to thermal breakage.	Diagnostic costs and any transportation and labor costs which are required because of service.
LIMITED WARRANTY (Applicable to the State of Alaska)	Time periods listed above.	All of the provisions of the full and limited warranties above and the exclusions listed below apply.	Costs of the technician's travel to the home and any costs for pick up and delivery of the appliance required because of service.

Your appliance is warranted by Frigidaire Home Products, a division of White Consolidated Industries, Inc. We authorize no person to change or add to any of our obligations under this warranty. Our obligations for service and parts under this warranty must be performed by Frigidaire Home Products Consumer Services or an authorized Frigidaire servicer.

***NORMAL RESPONSIBILITIES OF THE CONSUMER**

This warranty applies only to products in ordinary household use, and the consumer is responsible for the items listed below:

1. Proper use of the appliance in accordance with instructions provided with the product.
2. Proper installation by an authorized servicer in accordance with instructions provided with the appliance and in accordance with all local plumbing, electrical and/or gas codes.
3. Proper connection to a grounded power supply of sufficient voltage, replacement of blown fuses, repair of loose connections or defects in house wiring.
4. Expenses for making the appliance accessible for servicing, such as removal of trim, cupboards, shelves, etc., which are not a part of the appliance when it was shipped from the factory.
5. Damages to finish after installation.
6. Replacement of light bulbs and/or fluorescent tubes (on models with these features).

EXCLUSIONS

This warranty does not cover the following:

1. CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES SUCH AS PROPERTY DAMAGE AND INCIDENTAL EXPENSES RESULTING FROM ANY BREACH OF THIS WRITTEN OR ANY IMPLIED WARRANTY.
   Note: Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this limitation or exclusion may not apply to you.
2. Service calls which do not involve malfunction or defects in workmanship or material, or for appliances not in ordinary household use. The consumer shall pay for such service calls.
3. Damages caused by services performed by persons other than authorized Frigidaire servicers; use of parts other than Frigidaire Home Products Genuine Renewal Parts; obtained from persons other than such servicers; or external causes such as abuse, misuse, inadequate power supply or acts of God.
4. Products with original serial numbers that have been removed or altered and cannot be readily determined.

IF YOU NEED SERVICE

Keep your bill of sale, delivery slip, or some other appropriate payment record. The date on the bill establishes the warranty period should service be required. If service is performed, it is in your best interest to obtain and keep all receipts. This written warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state. Service under this warranty must be obtained by following these steps, in order:

1. Contact Frigidaire Home Products Consumer Services or an authorized Frigidaire servicer.
2. If there is a question as to where to obtain service or parts, call or write our Consumer Relations Department at:

Frigidaire Home Products Consumer Relations
P.O. Box 212378
Augusta, Georgia 30917-2378
(800) 944-9044



Product features or specifications as described or illustrated are subject to change without notice. All warranties are made by White Consolidated Industries, Inc. This warranty applies only in the 50 states of the U.S.A. and Puerto Rico.



WARRANTY (for Canada)
ELECTRIC COOKTOP

WARRANTOR:

FRIGIDAIRE HOME PRODUCTS
7075 Ordan Drive
Mississauga, Ontario
L5T 1K6

This cooktop is a branded product of Frigidaire Home Products.

For service under this warranty, contact your local dealer/retailer, authorized FRIGIDAIRE PARTS AND SERVICE depot or:

FRIGIDAIRE PARTS AND SERVICE
7075 Ordan Drive
Mississauga, Ontario L5T 1K6
Tel: (905) 565-9200
Fax: (905) 565-0937

WARRANTY PERIOD:	***WARRANTOR WILL, THROUGH ITS AUTHORIZED SERVICE DEPOT:***
For the first and second year after purchase by the original owner.	Pay all costs to repair or replace defective parts.
For the third, fourth and fifth year after purchase by the original owner.	Pay all costs (excluding service and labour charge) to repair or replace defective heating elements and halogen lamps. Pay all costs (excluding service and labour charge) to replace the ceramic glass that breaks due to thermal breakage.

WARRANTY APPLIES TO:
a) Products purchased and installed in Canada for personal single family household use.
b) Defects resulting or arising out of the manufacturing process.
c) Products bearing legible manufacturer's model and serial numbers.
d) Replacements parts only for the remainder of the original warranty.

WARRANTY DOES NOT APPLY TO:
a) Transportation damage.
b) Supply and replacement of fuses and glass.
c) Parts and service supplied or obtained from other than FRIGIDAIRE PARTS AND SERVICE or FRIGIDAIRE PARTS AND SERVICE authorized depots.
d) Damage or failure as the result of the abuse, improper or commercial use.

CONSUMER/OWNER RESPONSIBILITY:
a) To provide proof of the original date of purchase by means of a bill of sale verifying purchase date.
b) To pay all costs to make the appliance readily accessible for service.
c) To ensure proper power supply and connection of the appliance to the same.
d) Proper installation, control setting and care of finish.

This warranty is in addition to any statutory warranties contained in any applicable legislation. The terms and conditions of this warranty are not intended to exclude or limit your rights under those statutes. The warrantor however reserves the right to charge transportation and travelling costs for distances in excess of 48 kilometers (30 miles) from the nearest FRIGIDAIRE PARTS AND SERVICE authorized service depot.

This warranty plus the statutory warranties mentioned are the only warranties given to the consumer/owner for this product.

Table de cuisson électrique

Surface vitrocéramique
Éléments radiants et halogènes

FRIGIDAIRE
Gallery

et

FRIGIDAIRE
Gallery
Séries Professionnelles

Guide de l'utilisateur

VISIBLEMENT mieux

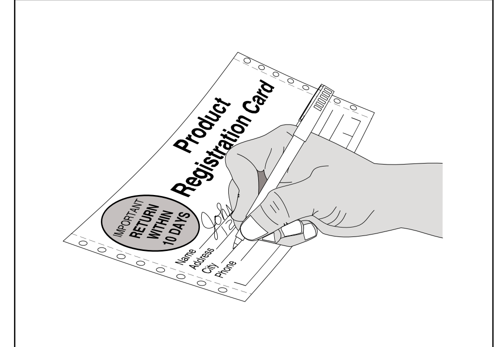
P/N 318200606 (9909) Rev. B

Enregistrement de l'appareil

Nous vous remercions d'avoir choisi cet appareil. Les informations contenues dans ce ***guide de l'utilisateur*** vous indiqueront comment utiliser correctement votre appareil et comment en prendre soin. Veuillez lire tous les renseignements contenus dans votre documentation pour mieux connaître votre nouvel appareil.

Enregistrez votre appareil

La ***CARTE D'ENREGISTREMENT*** doit être remplie avec soin, puis signée et retournée à la compagnie Frigidaire.



Ce guide donne des instructions générales pour votre table de cuisson et des renseignements s'appliquant à plusieurs modèles. Votre table de cuisson ***peut ne pas*** avoir toutes les caractéristiques décrites.

Remarque : Les instructions données dans ce guide ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Usez de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'emploi et de l'entretien de tout appareil ménager.

Enregistrez le numéro de modèle et de série de votre appareil

Écrivez ci-dessous ces numéros que vous trouverez sur la plaque signalétique située soit sous la table de cuisson ou à l'intérieur du boîtier de la table de cuisson.

Numéro de modèle ______________________________

Numéro de série ______________________________

Date de l'achat ______________________________

Table des matières :

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. CONSERVEZ CES DIRECTIVES POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

Ce guide contient des instructions et symboles de sécurité importants. Veuillez faire particulièrement attention à ces symboles et suivre les instructions données. Voici une brève explication de ces symboles.

⚠ AVERTISSEMENT Ce symbole vous prévient des situations qui risquent d'entraîner de graves blessures, la mort ou des dommages matériels.

⚠ ATTENTION Ce symbole vous prévient des situations pouvant entraîner des blessures ou dommages matériels.

- ***Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil.*** Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage.

- ***Installation: Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition n° 70 ANSI/NFPA du National Electrical Code aux États Unis, ou au Canada, à la norme C22.1 de l'ACNOR, code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux codes de la région.*** N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.

  Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. Sachez comment couper le courant électrique de l'appareil à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit en cas d'urgence.

- ***Entretien par l'usager. Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans les guides.*** Toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié, afin de réduire les risques de blessure et de dommage à l'appareil.

- ***Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant des panneaux, protège-fils, ou toute autre pièce permanente.***

- ***Rangement sur l'appareil: ne rangez pas des matériaux inflammables près des éléments de surface.*** Ceci inclus des papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que des liquides inflammables. N'y posez pas ou ne rangez pas des produits explosifs comme une bombe aérosol. Les produits inflammables pourraient exploser et allumer un feu ou causer des dommages matériels.

⚠ ATTENTION ***Ne rangez pas des articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil.***

- ***Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.*** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil.

- ***NE TOUCHEZ PAS AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE, AUX ZONES À PROXIMITÉ DE CEUX-CI.*** Les éléments de surface peuvent être très chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones près des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou autres produits inflammables venir en contact avec ces zones à moins qu'elles aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson et les surfaces orientées vers elle.

- ***Portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.*** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.

⚠ AVERTISSEMENT ***N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.***

- ***N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine. Étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.***

- ***En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil.*** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles devenaient trop chaude.

- ***N'utilisez que des gants isolants secs. Des gants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.*** Ne laissez pas les gants isolants toucher les éléments. Ne vous servez pas de torchon ni de chiffon à la place d'un gant isolant.

- ***Ne réchauffez pas des contenants non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et blesser.***

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

- ***Vous devez savoir quel bouton commande chacun des éléments de la surface de cuisson.***

- ***Nettoyez souvent votre appareil pour enlever la graisse sur toutes ses parties, car cette graisse risque de prendre feu.*** Le ventilateur de la hotte et les filtres de graisse doivent demeurer propres en tout temps. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les accumulations de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Mettez le ventilateur en marche lorsque vous faites flamber des aliments. Reportez-vous aux instructions du fabricant sur le nettoyage de la hotte.

- ***Utilisez la grosseur de casseroles appropriée.*** Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat, assez large pour recouvrir l'élément chauffant. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert, et les vêtements entrant directement en contact avec l'élément sont susceptibles de prendre en feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.

- ***Les poignées d'ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les éléments adjacents,*** afin de réduire les risques de brûlures, de combustion et de renversement causés par le contact involontaire avec un ustensile.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES *(suite)*

- ***Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance.*** Les débordements peuvent causer de la fumée, les éclaboussures de graisse sont susceptibles de prendre feu et les ustensiles dont le contenu s'est évaporé peuvent fondre.

- ***Protecteurs***: N'utiliser pas de papier d'aluminium pour recouvrir quelque partie que ce soit de la table de cuisson. Toute autre utilisation de protecteurs ou de papier d'aluminium est susceptible de causer un choc électrique, un feu ou un court-circuit.

- ***Ustensiles vitrifiés:*** En raison des brusques changements de température, on ne peut utiliser avec la surface de cuisson que certains ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en terre cuite, ou autres ustensiles vitrifiés, sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.

POUR SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE SEULEMENT

- ***Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson brisée.*** Si la plaque se brise, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent pénétrer dans la plaque de cuisson brisée, et créer un risque de choc électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement.

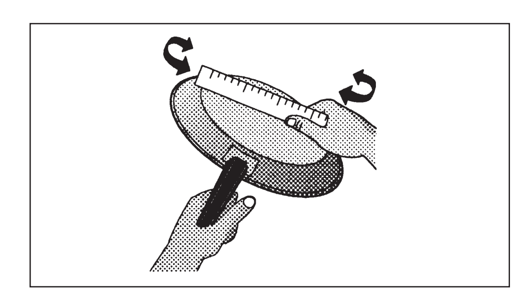
- ***Nettoyez soigneusement la plaque de cuisson.*** Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer des renversements sur une surface chaude, faites attention afin d'éviter de vous brûler par la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire de la fumée nocive s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

- ***Ne déposez pas d'ustensiles chauds sur la vitre froide de la table de cuisson.*** Cela pourrait la briser.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

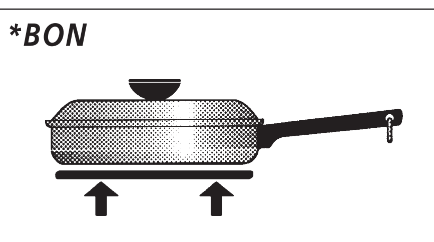
Choix des ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les foyers

Pour obtenir de bons résultats et conserver l'énergie, choisissez des ustensiles de cuisine possédant les caractéristiques suivantes :



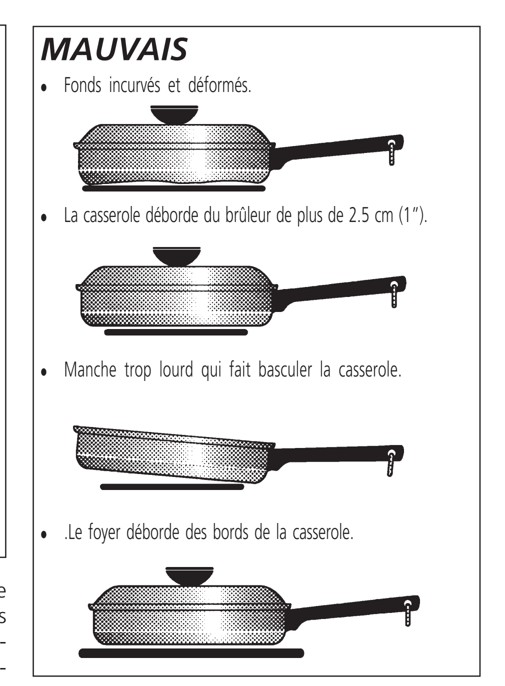
Le fond des casseroles doit être plat. Vérifiez que le fond est plat en faisant tourner une règle sur le fond de la casserole. Il ne devrait pas y avoir d'espace entre la casserole et la règle.

Note: Utilisez toujours les ustensiles pour l'usage auquel ils ont été conçus. Suivez les instructions du fabricant. Certains ustensiles de cuisine ne peuvent être utilisés au four ou sur les foyers.



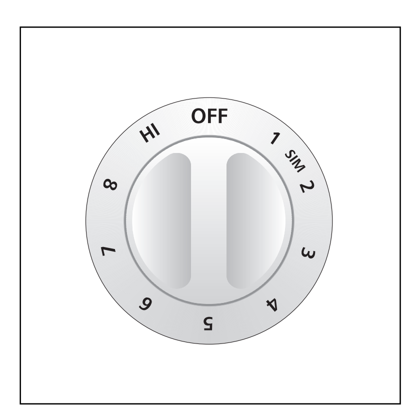
- ***Fond plat*** et côtés droits.
- Couvercles qui ferment hermétiquement.
- Le poids du manche ne fait pas basculer la casserole. La casserole est bien équilibrée.
- Les tailles des casseroles correspondent à la quantité d'aliments à faire cuire
- Matériau qui conduit bien la chaleur.
- Facile à nettoyer.

* Il est possible d'utiliser des ustensiles de cuisine spéciaux comme les casseroles à homard, les plaques chauffantes et les autocuiseurs en s'assurant toutefois qu'ils sont conformes aux exigences ci-dessus.



Réglage des commandes des foyers de surface

NOTE : Le bouton de commande montré est typique seulement.



1. Placez le plat sur le foyer.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande du foyer au réglage désiré.
3. La/les lampes témoins des foyers s'allument lorsqu'un ou plusieurs foyers sont utilisés. Éteignez toujours le foyer avant d'en retirer le plat.

Les réglages suggérés dans le tableau ont été obtenus en utilisant des plats en aluminium d'épaisseur moyenne ou élevée pour la cuisson, avec leur couvercle en place. Ces réglages peuvent être différents lorsque d'autres types de plats sont utilisés.

Réglage	*Type de cuisson*
Haut (MAX ou HI)	Pour débuter la cuisson, pour faire bouillir de l'eau, pour faire griller de la viande.
Moyen (MED)	Pour garder l'eau en ébullition, épaissir les sauces, cuire les légumes à la vapeur.
Moyen à faible	Pour compléter la cuisson, faire cuire des oeufs pochés ou du ragoût.
Faible (MIN ou 1)	Pour garder chaud, fondre ou pour faire mijoter.

Remarque: La grosseur et le type d'ustensile utilisé, en plus de la quantité et du type d'aliment à cuire influenceront le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats culinaires.

⚠ATTENTION ***Ne déposez pas d'objets en plastique tels que salières et poivrières, supports à cuillères ou emballages en plastique sur la surface de cuisson lorsqu'elle est utilisée.*** Ces items peuvent prendre feu ou fondre. Les poignées, serviettes ou cuillères en bois peuvent prendre en feu s'ils sont trop près des foyers.

Surface de cuisson vitrocéramique *(certains modèles)*

Des éléments électriques chauffants sont situés sous la surface de cuisson vitrocéramique. L'emplacement des éléments sur la plaque de cuisson est clairement délimité par le design. Vous devez surtout vous assurer que le diamètre de la casserole est de dimension similaire au diamètre des éléments. La chaleur est propagée vers le haut, à travers la surface de la plaque de cuisson. N'utilisez que des ustensiles à fond plat. Le type et la grosseur des ustensiles de cuisine, le nombre d'éléments utilisés et le réglage des éléments, sont des facteurs qui influencent la quantité de chaleur qui s'étend aux zones autour des éléments. Celles-ci peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

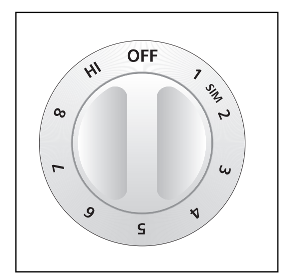
La surface de cuisson vitrocéramique ne doit pas être utilisée comme planche à découper ou table de travail. Si vous laissez tomber des objets durs ou lourds sur la plaque de cuisson, vous risquez de la faire éclater. Les casseroles avec des fonds rugueux peuvent égratigner la plaque de cuisson. Il est recommandé de ne pas déposer d'aliments directement sur la plaque de cuisson (sans les mettre dans des ustensiles de cuisine), car le nettoyage sera plus difficile et les aliments pourraient générer de la fumée et entraîner un risque potentiel d'incendie. N'utilisez jamais de plaque chauffante ou d'ustensiles similaires sur la surface en vitrocéramique.

TYPES DE FOYERS UTILISÉS

Deux types de foyers chauffants peuvent être utilisés tout dépendant du modèle; ce sont ceux qui ont :

– des éléments radiants réguliers (à une seule zone) de divers diamètres ou configurations et des éléments radiants à surface variable (à deux zones).
– des éléments à halogène de divers diamètres ou configurations.

FOYERS À ÉLÉMENT RADIANT RÉGULIER (certains modèles)



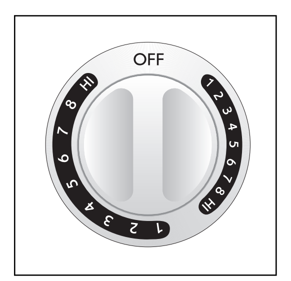
Un motif épousant la forme du foyer radiant apparaît sur la surface vitrocéramique et vous permet de le situer.

Le niveau de chaleur est ajusté à l'aide d'un bouton de commande que vous devez enfoncer à fond en premier, s'il est à la position ARRÊT. Tournez ensuite le bouton au niveau de chaleur désiré.

Si la surface chauffante de l'élément dépasse le contour de la casserole, l'ustensile est trop petit pour l'élément. Il n'est pas nécessaire d'aligner le bouton de commande sur une marque particulière. Servez-vous des marques comme points de repère, et ajustez le bouton de commande en conséquence. Les voyants lumineux de fonctionnement et de surface chaude s'allumeront.

Surface de cuisson vitrocéramique *(suite)*

TYPES DE FOYERS UTILISÉS *(suite)*



FOYERS À ÉLÉMENT RADIANT DE DIMENSIONS VARIABLES (certains modèles)

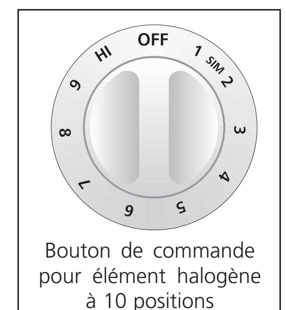
Ce foyer combine les caractéristiques d'un petit et d'un grand foyer radiant. Le principal avantage de ce foyer c'est qu'il peut être utilisé pour la cuisson avec de petits ou de grands ustensiles, ce qui augmente l'utilité de la surface de cuisson.

Les niveaux de chaleur sont ajustés à l'aide d'un bouton de commande à deux séries de graduations. Avec de petits ustensiles, utilisez les petits caractères; seule la petite surface intérieure chauffera. Pour chauffer de grands ustensiles servez-vous des graduations à gros caractères; toute la surface du foyer chauffera alors.

Les voyants lumineux de fonctionnement et de surface chaude s'allumeront lorsque l'élément chauffera.

FOYERS À ÉLÉMENT HALOGÈNE (certains modèles)

L'élément halogène est similaire à l'élément radiant, avec en sus une lampe halogène. La lampe chauffe immédiatement, et prend une couleur rouge écarlate lorsque l'élément est allumé. Le temps de cuisson se trouve amélioré.



Bouton de commande pour élément halogène à 10 positions

Élément halogène à 10 positions (certains modèles)

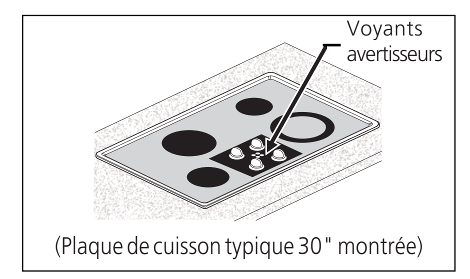
La commande pour ce type d'élément comporte 10 positions de réglage. Chacune de ces positions fait que l'élément chauffe de façon continue à un niveau de puissance donné "MIN ou 1" est le réglage pour le plus bas niveau, "MAX ou HI" est le réglage pour le plus haut.

Élément halogène à réglage infini (certains modèles)

La commande de ce foyer augmente graduellement le niveau de chaleur à partir du réglage le plus bas (MIN ou 1) et jusqu'au réglage le plus élevé (MAX ou HI).



Bouton de commande pour élément halogène à réglage infini



(Plaque de cuisson typique 30" montrée)

VOYANT AVERTISSEUR DE SURFACE CHAUDE *(certains modèles)*

Certains modèles possèdent un voyant avertisseur situé sous la surface vitrocéramique qui s'allume aussitôt qu'elle devient chaude. Lorsque vous éteignez les foyers, le voyant demeure allumé tant que la vitre est suffisamment chaude pour causer des brûlures. D'autres modèles en possèdent 4 (1 pour chaque foyer). Ils sont regroupés au même endroit que montré dans l'illustration.

PRÉCAUTIONS À PRENDRE AVEC L'EMPLOI DE PAPIER D'ALUMINIUM ET DE RÉCIPIENTS EN ALUMINIUM

1) **Papier d'aluminium**
L'emploi de papier d'aluminium peut endommager la surface de cuisson; évitez de l'employer.

2) **Récipient en aluminium**
L'aluminium fond à une température plus basse que celle des autres métaux. Vous devez être vigilant lorsque vous employez de tels récipients. Si toute l'eau du récipient s'évapore, des dommages permanents à la surface de cuisson peuvent en résulter; égratignure, fusion et même bris de la surface.

Surface de cuisson vitrocéramique *(suite)*

POINTS À SE RAPPELER

1. ÉVITEZ d'utiliser des agents de blanchissage et ne vous servez pas d'ammoniaque pour nettoyer la surface vitrocéramique.
2. Ne placez pas d'articles en matière plastique sur la surface de cuisson si elle est chaude.
3. Ne placez pas les grilles du four sur la surface de cuisson vitrifiée, car elles peuvent l'endommager.
4. ***Si la vitre venait à se briser, ne vous servez pas de la surface de cuisson et n'essayez pas de la nettoyer. Appelez immédiatement un technicien du service autorisé.***
5. Ne placez pas de supports métalliques entre les casseroles et la surface de cuisson vitrifiée. Ces supports risquent de tacher, d'égratigner ou même de marquer la surface de cuisson vitrifiée.
6. Les renversements sucrés peuvent attaquer la surface de votre plaque de cuisson. Vous devez donc procéder au nettoyage de ces renversements pendant que l'appareil est encore chaud. Suivez prudemment les étapes qui suivent.
   a) Éteignez tous les foyers et retirez immédiatement toutes les casseroles.
   b) Protégez votre main avec une moufle et grattez le débordement encore chaud de la surface du foyer à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en repoussant les résidus vers la partie plus froide de la surface de cuisson.
   c) Laissez l'appareil refroidir.

ENTRETIEN DE LA SURFACE DE CUISSON

Problème	Causes	Pour prévenir	Pour enlever
Lignes brunes très fines (légères égratignures dans lesquelles se sont logées des impuretés).	Présence de grains de sel, sucre, résidus de cuisson, ou même sable entre les récipients et la surface de cuisson. Utilisation d'agents de nettoyage non recommandés.	Essuyez la surface de cuisson après chaque usage. Utilisez quotidiennement la crème nettoyante.	Enlever les égratignures s'avère impossible. Celles-ci peuvent être réduites au minimum en vous servant régulièrement d'une crème nettoyante. Ces égratignures n'affectent pas pour autant la cuisson.
Marques métalliques, grises ou noires.	Frottement de récipients de métal ou tablettes du four sur la surface de cuisson.	Évitez de déplacer les récipients en les glissant sur la surface de cuisson.	Appliquer sur la surface froide une crème nettoyante à l'aide d'une serviette de papier humide.
Rayures brunâtres et petites taches.	Nettoyage avec une éponge ou un linge à vaisselle destiné à d'autres tâches dans la cuisine.	Utilisez la crème nettoyante à l'aide d'une serviette de papier propre et humide.	Appliquez une crème nettoyante à l'aide d'une serviette de papier humide.

NOTE : La vitre deviendra verte lorsque les éléments de surface seront éteints après avoir été utilisés à haute intensité. Ce phénomène est normal et la vitre redeviendra à sa couleur blanche originale lorsqu'elle sera complètement refroidie. (Vitres blanches seulement).

COMMENT NETTOYER LA SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

Certains nettoyeurs à vitres contiennent des ingrédients qui endommageront votre surface de cuisson. Nous vous suggérons de vous servir de nettoyeurs approuvés, énumérés plus loin dans le texte. Pour nettoyer et protéger la surface de cuisson, une crème nettoyante devra être utilisée régulièrement.

Employez un des nettoyeurs recommandés et terminez avec la crème nettoyante. Suivez les recommandations suivantes:

1. AVANT DE VOUS SERVIR DE L'APPAREIL, nettoyez à fond et saturez la surface de cuisson avec une crème nettoyante.
   a) Humectez une serviette de papier et nettoyez la surface souillée.
   b) Essuyez avec une autre serviette de papier imbibée d'eau; après quoi polissez avec une serviette de papier sèche.
2. Pour le nettoyage quotidien, appliquez un peu de crème nettoyante au centre de chaque foyer. Appliquez environ 1/8 de cuillerée à thé (appliquez-en plus si nécessaire), puis procédez de la façon spécifiée plus haut pour le nettoyage (a et b).
3. Assurez-vous que le dessous du récipient et la surface de cuisson sont propres et secs.
4. Réglez le bouton de commande et choisissez des récipients suffisamment grands pour éviter des renversements et éclaboussures.
5. Essuyez les aliments qui se sont renversés ainsi que les éclaboussures avant qu'ils ne brûlent sur la surface.

IMPORTANT : Utilisez la crème nettoyante à intervalles réguliers. Assurez-vous de toujours en avoir à la portée de la main. Si vous ne disposez pas de crème nettoyante, utilisez un des nettoyeurs approuvés.

ATTENTION Ne mélangez jamais les agents nettoyeurs. Les mélanges peuvent être nocifs, dommageables et dangereux.

Surface de cuisson vitrocéramique *(suite)*

ENTRETIEN DE LA SURFACE DE CUISSON *(suite)*

NETTOYEURS APPROUVÉS POUR LA SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

1. BICARBONATE DE SOUDE (Soda à pâte).
2. Tampons de plastique et de nylon non-imprégnés.
3. Dans le cas d'aliments brûlés sur la surface, grattez légèrement à un angle de 30° avec une lame de rasoir à tranchant unique.
4. Crème pour nettoyer les vitres céramiques.

À NE PAS UTILISER SUR LA SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

1. Des tampons qui peuvent égratigner et marquer la surface de cuisson.
2. Des poudres nettoyantes. Elles peuvent égratigner, selon leur rugosité et la pression de frottage qui est appliquée.
3. Des nettoyeurs chimiques pour le four. Ils peuvent marquer la surface de cuisson et sont caustiques.
4. Tous les produits capables d'enlever les taches de rouille qui contiennent de l'acide hydrofluorique.
5. Les agents de blanchissage. Ne vous servez pas d'ammoniaque.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE NETTOYAGE DES DÉPÔTS MINÉRAUX ET DÉCOLORATION

Problème : Une tache d'un gris brunâtre qui ne s'enlève pas avec la crème nettoyante.

Cause : La condensation, provenant de la cuisson, s'accumule et dégoutte du couvercle du récipient. Les minéraux qui se trouvent dans l'eau et dans les aliments peuvent causer la formation d'un dépôt grisâtre ou brunâtre sur la surface de cuisson. Ce dépôt est si mince qu'il ne peut être décelé au toucher et semble être situé sous la surface de cuisson.

Pour prévenir : Servez-vous chaque jour de la crème nettoyante.

Pour l'enlever :
- Humectez la tache avec de l'eau et appliquez une petite quantité de crème nettoyante.
- Frottez avec une serviette de papier propre et humide, jusqu'à ce que la tache disparaisse.
- Enlevez le résidu avec une autre serviette de papier humide.
- Appliquez une petite quantité de crème nettoyante et polissez avec une serviette de papier propre.

⚠AVERTISSEMENT

- N'appliquez jamais de détergent sur une surface de cuisson vitrocéramique avant qu'elle ne soit complètement refroidie, à cause des vapeurs nocives qui seraient générées.
- N'utilisez pas de crème nettoyante pour le nettoyage et le polissage des surfaces en porcelaine, chromées ou en aluminium.

Nettoyage général

Nettoyage des différentes parties de votre table de cuisson

Avant de nettoyer votre surface de cuisson, assurez-vous que toutes les commandes sont au repère ***"OFF" (ARRÊT)*** et que la surface a REFROIDI.

Surfaces	Méthode
Verre, Peinture et Plastique Boutons de commande, Partie de la caisse et moulures décoratives	*Nettoyage général;* eau chaude et savonneuse avec un linge. *Saletés incrustées et graisse accumulée*: détergent liquide appliqué directement sur la saleté. Après de 30 à 60 minutes rincez avec un linge humide et asséchez. NE PAS UTILISER de produits abrasifs car ils peuvent égratigner la surface.
Tableau de commande	*Essuyez le tableau de commande après chaque utilisation. Avant de nettoyer le tableau de commande,* tourner les commandes à la position ARRÊT et enlever les boutons en tirant vers le haut. Nettoyer au moyen d'un linge et d'eau chaude savonneuse. Bien essorer le linge avant de le passer sur le tableau, surtout autour des commandes. Un surplus d'eau pourrait endommager l'appareil. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, aligner la forme de la cavité du bouton avec celle de l'axe et enfoncer.
Acier inoxydable, chrome Garniture décorative	Recouvrez les taches rebelles avec du papier essuie-tout humecté d'ammoniaque et ce, pendant 30 à 40 minutes. Rincez avec un linge trempé dans de l'eau claire. Les produits de nettoyage spéciaux pour l'acier inoxydable, le chrome ou le cuivre sont aussi recommandés. Rincez-les avant de vous servir de la table de cuisson. Sinon, il en résulterait des taches bleuâtres par suite de la combinaison de la chaleur avec le produit de nettoyage et ces taches ne pourrait pas être enlevées.
Vitrocéramique Table de cuisson	Reportez-vous à la section ***Surfaces de cuisson vitrocéramique*** dans ce guide.

Liste des vérifications préventives

Avant d'appeler un réparateur, consultez cette liste. Vous pourriez économiser temps et argent. Cette liste décrit les situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux.

PROBLÈME	***CAUSE POSSIBLE / SOLUTION***
Toute la table de cuisson ne fonctionne pas.	Un fusible a sauté ou un coupe-circuit s'est déclenché. Vérifiez/réenclenchez le coupe-circuit ou remplacez le fusible. S'il s'agit d'une surcharge du circuit, faites venir un électricien pour corriger le problème.
	Le câblage de l'appareil n'est pas complété. Prenez contact avec le marchand ou un réparateur
	Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité.
Un élément de surface ne chauffe pas.	L'appareil n'est pas sous tension. Vérifiez/réenclenchez le coupe-circuit ou remplacez un fusible. S'il s'agit d'une surcharge ou d'un mauvais raccordement du câble armé fourni avec l'appareil, faites corriger la situation par un électricien qualifié.
	Réglage trop faible. Tournez la commande sur un réglage légèrement supérieur jusqu'à ce que l'élément se mette à chauffer.
	Mauvais bouton de commande choisi. Choisissez la commande correspondante à l'élément à utiliser.
L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud.	Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à ce que la bonne quantité de chaleur soit obtenue. Les repères sur le bouton ne sont qu'un indicateur du réglage et peuvent varier légèrement.
	Utilisation d'ustensiles trop légers ou gondolés. N'utilisez que des ustensiles épais ou moyennement épais, au fond plat et équilibré.
	Tension incorrecte. Assurez-vous que l'appareil est bien branché à une source d'alimentation électrique conforme aux exigences.
	Utilisez seulement des casseroles à fond plat, non bosselées, bien équilibrées et d'épaisseur moyenne ou élevée. Les casseroles dont le fond est plat chauffent plus rapidement que celles dont le fond est bombé. La rapidité du chauffage dépend des matériaux utilisés et du poids des casseroles. Les casseroles à paroi d'épaisseur moyenne ou élevée chauffent de façon uniforme. Les aliments risquent de brûler plus facilement dans une casserole à paroi mince.
La nourriture ne cuit pas également.	Ustensiles impropres. Choisissez des ustensiles à fond plat, de la bonne dimension par rapport à élément.
	Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à l'obtention de la bonne quantité de chaleur.

Liste des vérifications préventives *(suite)*

PROBLÈME	*CAUSE POSSIBLE / SOLUTION*
Égratignures ou marques d'abrasion sur la surface vitrocéramique.	Des particules grossières (comme sel ou sable) se trouvent entre la surface et l'ustensile. Assurez-vous que la surface de la table de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant de les utiliser. De petites égratignures ne gênent pas la cuisson et deviendront moins visibles à l'usage.
	Des produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à la section ***Surface de cuisson vitrocéramique*** dans ce guide.
	Utilisation d'ustensiles à fond inégal. N'utilisez que des ustensiles à fond plat et lisse. Consultez la section ***Choix des ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les foyers*** dans ce Guide.
Marques métalliques sur la surface vitrocéramique	Glissement ou frottement d'ustensiles en métal sur la table de cuisson. Ne faites pas glisser l'ustensile en métal sur celle-ci. Utilisez un produit de nettoyage à abrasifs doux pour enlever ces marques.
Marques brunes sur la surface vitrocéramique.	De la nourriture a débordé sur la surface. Enlevez la saleté à l'aide d'un grattoir armé d'une lame de rasoir. Reportez-vous à la section ***Surface de cuisson vitrocéramique*** dans ce guide.
	Utilisation de produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique. N'utilisez que des produits et une méthode de nettoyage recommandés. Reportez-vous à la section ***Surface de cuisson vitrocéramique*** dans ce guide.
Zone de décoloration sur la surface vitrocéramique.	Dépôts minéraux en provenance de l'eau et de la nourriture. Humidifiez la surface avec de l'eau et appliquez de la crème de nettoyage pour surface de cuisson. Frottez avec un papier essuie-tout propre et humidifié, jusqu'à la disparition de la tache. Enlevez le reste de crème, puis appliquez une petite quantité de crème de nettoyage pour la table de cuisson et polissez à l'aide d'un papier essuie-tout propre. N'utilisez que des ustensiles à fond sec et propre. Reportez-vous à ***Surface de cuisson vitrocéramique*** dans ce guide.



GARANTIE (pour le Canada)

TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

GARANT :

FRIGIDAIRE HOME PRODUCTS
7075 Ordan Drive
Mississauga, Ontario
L5T 1K6

Cette table de cuisson est un produit qui porte l'une des marques de Frigidaire Home Products.

Pour obtenir le service prévu par cette garantie, communiquez avec votre détaillant, un dépositaire de service autorisé par FRIGIDAIRE - PIÈCES ET SERVICE, ou :

FRIGIDAIRE - PIÈCES ET SERVICE
7075 Ordan Drive
Mississauga, Ontario L5T 1K6
Tel: (905) 565-9200
Fax: (905) 565-0937

DURÉE DE LA GARANTIE :	LE GARANT, PAR L'ENTREMISE DE SON DÉPOSITAIRE DE SERVICE AUTORISÉ :
La première et la deuxième année suivant la date d'achat par le propriétaire initial.	Réparera ou remplacera gratuitement toutes les pièces défectueuses.
La troisième, la quatrième et la cinquième année suivant la date d'achat par le propriétaire initial.	Réparera ou remplacera gratuitement (service et main-d'oeuvre non compris pour l'installation) les éléments chauffants et lampes à halogène défectueux. Remplacera gratuitement (service et main-d'oeuvre non compris pour l'installation) la surface en vitrocéramique qui se briserait par suite de tensions thermiques.

LA GARANTIE S'APPLIQUE :
a) Aux produits achetés et installés au Canada, pour l'usage personnel d'une seule famille.
b) Aux défauts dus ou consécutifs à la fabrication.
c) Aux produits portant un numéro de modèle et un numéro de série du fabricant, lisibles.
d) Aux pièces de rechange seulement pendant la durée de la garantie initiale qui reste à courir.

LA GARANTIE NE S'APPLIQUE PAS :
a) Aux dommages causés par le transport.
b) À la fourniture ni au remplacement des pièces en porcelaine et en verre.
c) Aux pièces ni au service fournis ou obtenus par d'autres que FRIGIDAIRE - PIÈCES ET SERVICE ou un dépositaire de service autorisé par FRIGIDAIRE - PIÈCES ET SERVICE.
d) Aux dommages ni aux défaillances résultant d'un usage abusif, incorrect ou commercial.

RESPONSABILITÉ DU CONSOMMATEUR/PROPRIÉTAIRE :
a) Fournir la preuve de la date originale de l'achat au moyen d'une facture faisant état de la date d'achat.
b) Payer tous les frais nécessaires pour que l'appareil soit accessible aux fins de réparation.
c) Assurer une alimentation électrique adéquate et le raccordement de l'appareil à celle-ci.
d) Installation adéquate, réglage exact des commandes et entretien du revêtement.

Cette garantie est en sus de toute garantie légale contenue dans toute législation applicable. Les conditions de cette garantie ne sont pas destinées à exclure ou à limiter vos droits en vertu de ces lois. Le garant se réserve toutefois le droit de facturer les frais de transport et de déplacement, lorsque la distance est supérieure à 48 kilomètres (30 milles) du dépositaire de service autorisé par FRIGIDAIRE - PIÈCES ET SERVICE le plus proche.

Cette garantie, plus les garanties légales déjà mentionnées, sont les seules garanties fournies au consommateur/propriétaire pour ce produit.